

BOLO CAPUCCINO DA CAROL

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
1/2 xícara de achocolatado
1/2 xícara de manteiga derretida
1/4 de xícara de óleo
1/4 de xícara de leite
1/2 xícara de café coado sem açúcar
1 colher (sopa) de café solúvel diluído no café coado
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
açúcar (confeiteiro preferência)
canela
chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até dissolver um pouco o açúcar
Acrescente as claras à mistura de gemas e bata até dobrar o volume
Acrescente manteiga, óleo, leite, café com o café solúvel, leite e mexer bem
Finalize misturando o fermento
Asse em forno preaquecido a 180
Faça uma mistura de açúcar, canela e chocolate em pó
Depois de assado, polvilhe a mistura de açúcar, canela e chocolate em pó com a ajuda de uma peneirinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8827-bolo-capuccino-da-carol.html>